Opłata pocztowa ryczałtem.

Nr. 22. Rzeszów, 15 listopada 1924. Rok I.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznerskiego*

Prenumerata kwartalna 1 zł. — Cena pojedynczego numeru 15 gr.
Ogłoszenia: 1 str. 8 zł., 1/2 str. 4 zł., 1/4 str. 2·50 zł., 1/8 str. 1·50 zł., 1/16 str. 1 zł. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 zł., dla poszukujących posad bezpłatne.

Adres Redakcji i Administracji: Rzeszów, Państw. Szkoła Mleczarska.
Rachunek w P. K. O. Warszawa Nr. 152.747.

Urządzenie mleczarń parowych o zespole turbinowym.

Jak już w numerze 20 „Przeglądu Mleczar.“ wspomnieliśmy, na tegorocznych Targach Wschodnich we Lwowie, fabryka maszyn i naczyń mleczarskich „Omega“, Sp. Akc. w Warszawie, Hoża 51, wystawiła bardzo ciekawe urządzenie mleczarni parowej dla popędu turbinowego, fabrykatu szwedzkiego.

Urządzenie to, składa się prócz naczyń i maszyn znanych, powszechnie w mleczarniach używanych, jak wagi do mleka, baseny, pompy i t. p., także z maszyn dotychczas u nas mało znanych, chociaż za granicą od szeregu lat bardzo rozpowszechnionych, które zdobyły sobie ogólne uznanie.

Maszyny te są następujące:

1) kociołek parowy wodnorurkowy,
2) agregat turbinowy składający się:
a) z wirówki turbinowej,
b) pasteuryzatora oszczędnościowego,
c) płyty fundamentowej,
d) części łączących te aparaty,
3) masielnica o dużej pojemności, skombinowana wraz z wygniataczem.

1. Kociołek parowy.

Kociołek parowy, wodnorurkowy nadzwyczaj ekonomiczny, składa się z pionowej komory wodnej kompletnie zaszwejsowanej i szeregu rurek wodnych poziomych, wytwarzających parę.

Rurki te są wymienne, a jedna z nich leżąca poniżej normalnego stanu wody, zaopatrzona jest w korek bezpieczeństwa z łatwo topliwego metalu, który w razie opadnięcia wody poniżej dozwolonego stanu, zostaje przez parę wodną stopiony, która następnie głuszy ognisko, zapobiegając ewent. katastrofie.

Kociołek zaopatrzony jest w automatycznie działający regulator wodny, który utrzymuje wodę w kotle w stałym poziomie mimo funkcjonowania pompy, zasilającej bez przerwy. Rozległy ruszt dozwala spalanie pod kotłem węgla, drzewa lub torfu.

Kociołki te mimo małej objętości posiadają zdolność wytwarzania dużej ilości pary o ciśnieniu 7 atmosfer, przyczem parę uzyskuje się w czasie 10—20 minut od chwili rozpalenia ogniska, a więc zużywając bardzo mało opału.

2. Agregat turbinowy.

Z kociołka dostaje się para wodna przez odpowiednio skonstruowaną dyszę do komory turbinowej, gdzie dwukrotnie ekspandując, oddaje swoją energję kołu turbinowemu, które uzyskuje około 7.000 obrotów na minutę. Tę samą ilość obrotów, regulowaną za pomocą automatycznie działającego regulatora, uzyskuje bąk wirówki, spoczywający na osi sprzągniętej z osią turbiny. Za pomocą wrzeciona i koła ślimakowego przenosi się ten ruch obrotowy, zredukowany do 1.000 obrotów, na wał koła ślimakowego, zakończony kołem pasowem, które za pomocą pasa uruchamia transmisję. Na wale tym umieszczone kółko trybowe uruchamia równocześnie za pomocą pasa łańcuchowego pasteuryzator. Para wodna po wyładowaniu swej energji kinetycznej w komorze turbinowej, uchodzi rurą do pauteuryzatora, skąd po oddaniu swojej energji cieplnej dla podgrzewania względnie pasteuryzacji mleka, dostaje się w postaci wody skondensowanej i przedystylowanej z powrotem do kotła. W ten sposób zapobiega się tworzeniu kamienia kotłowego.

Nadmiar pary zostaje skierowany do wytwarzania gorącej wody w specjalnie do tego celu służącym aparacie.

W ten sposób całkowita energja pary, zarówno kinetyczna, jak i cieplna, zostaje całkowicie wyzyskana. Jeżeli do tego dodamy, że pasteuryzator oszczędnościowy, o ścianach gładkich, bardzo łatwych do czyszczenia, jest w ten sposób skonstruowany, że mleko po pasteuryzacji, a więc po osiągnięciu najwyższej temperatury, oddaje w pasteuryzatorze połowę swego ciepła na ogrzanie mleka świeżo dopływającego, ochładzając się równocześnie, to zrozumiemy, że w ten sposób uzyskano wprost idealne rozwiązanie techniczne pod względem ekonomji paliwa i oszczędności wody do zasilania kotka i chłodzenia mleka.

Turbina daje dostateczną siłę do równoczesnego uruchomienia wirówki, pasteuryzatora, maślnicy, pomp wodnych i do mleka. Można jednak przez odpowiednie nastawienie dźwigni wyłączyć zarówno wirówkę, jak pasteuryzator i uruchamiać turbinę samą transmisją, wyzyskując tę siłę dla innego celu.

3. Masielnica skombinowana z wygniataczem, ma kształt walca, obracającego się około osi poziomej. Duża pojemność beczki umożliwia zmaślanie odrazu większej ilości śmietany przy minimalnej zawartości tłuszczu w maślance.

Dwie pary walców karbowanych, umieszczonych wewnątrz maślnicy, umożliwiają dokładne wygniecenie masła bez możliwości dotykania go rękami.

Obszerny otwór dla przykrywy, umożliwia bardzo łatwe przewietrzanie i czyszczenie maślnicy, zwłaszcza, że wewnętrzne jej ściany są zupełnie gładkie bez żadnych listew, które się znajdują w maślnicach tego typu fabrykatu niemieckiego. Podłużna forma maślnicy umożliwia ustawienie jej w ubikacjach całkiem niskich, co przy maślnicach holsztyńskich było rzeczą utrudnioną.

Z powyższego opisu widzimy, że główne zalety omówionego urządzenia parowego, dla popędu turbinowego, są następujące:

1) stosunkowo małe koszty zakładowe w porównaniu do urządzenia motorowego innego typu;

2) pojedyncza solidna konstrukcja maszyn;

3) krótki czas rozpalania pod kotłem — 15 minut do wytworzenia pary;

4) łatwa obsługa maszyn, dzięki zastosowaniu automatycznie działających regulatorów *a)* do zasilania kotła i *b)* do regulowania chyżości obrotów wirówki (cała mleczarnia może być obsłużona przez jednego człowieka);

5) oszczędność miejsca, opału i wody, a więc małe koszty ruchu;

6) całkowite wyzyskanie energji kinetycznej i cieplnej pary wodnej;

7) lepszy wydatek masła i uzyskiwanie produktu jednostajnego wskutek zmaślania odrazu całej ilości śmietany, — lepszego i trwalszego, wskutek zastosowania pasteuryzacji, a więc możliwość osiągnięcia lepszej ceny za taki produkt.

Czy dla naszych stosunków urządzenie to nadaje się i dla jakich ilości mleka?

Im więcej wzrasta wartość surowca, tem większa jest potrzeba udoskonalenia metod i urządzeń, służących do wytwarzania produktu pierwszej jakości, przy jednoczesnem zmniejszeniu kosztów produkcji.

Ta zasada, zastosowana do mleka zagranicą, gdzie ze względów higjenicznych pasteuryzacja mleka jest ustawowo nakazana, — zmusiła producentów z jednej strony do pasteuryzowania całego mleka, z drugiej do zastosowania pasteuryzatora oszczędnościowego, który zaoszczędza około 50% ciepła potrzebnego do pasteuryzacji. — Zastosowanie pasteuryzacji mleka, wymaga jednak i siły motorycznej i dużej ilości pary, a więc dużego i kosztownego kotła parowego, któryby wytwarzał dostateczną ilość pary do popędu maszyny parowej i do pasteuryzacji mleka. Takie urządzenie było dotychczas za kosztowne dla małej i średniej ilości mleka, jaką przeważnie rozporządzają nasze mleczarnie tak prywatne, jak i spółdzielcze w byłej Kongresówce i Małopolsce.

Zadanie to rozwiązuje znakomicie wyżej opisany agregat turbinowy, gdyż ilość pary potrzebna do pasteuryzacji mleka, wystarcza równocześnie do uruchomienia wirówki turbinowej i transmisji, czyli innymi słowy przy zastosowaniu agregatu turbinowego, siłę motoryczną do uruchomienia mleczarni otrzymujemy za darmo.

Stwierdzenie tego faktu, daje zarazem odpowiedź na postawione pytanie: dla jakich ilości mleka nadają się wyżej opisane urządzenia.

Wszędzie tam, gdzie się chce zastosować pasteuryzację mleka, a gdzie ilość mleka jest za mała, ażeby pokryła koszty administracyjne, związane z instalacją dużego kotła i maszyny parowej, a więc dla przeróbki dziennej 1.000—6.000 litrów, zastosowanie wyżej opisanego agregatu turbinowego jest bezwzględnie najekonomiczniejsze.

Istnieją 4 wielkości takich urządzeń:

1. dla	przeróbki	750	ltr.	mleka	na	godzinę	w	cenie	8.000	kor. szwedz.
2. „	„	1.000	„	„	„	„	„	„	11.000	„ „
3. „	„	1.500	„	„	„	„	„	„	13.000	„ „
4. „	„	2.000	„	„	„	„	„	„	16.000	„ „

Ceny rozumieją się za kompletne urządzenie mleczarni wraz z transmisją i montażem maszyn, jednak bez cła i transportu maszyn, przyczem można uzyskać 2-letni kredyt.

Przedstawicielstwo na te urządzenia posiada Związek Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie, Hoża 51.

J. LICZNERSKI.

Szlakami serowarstwa polskiego.

(Ciąg dalszy).

Z biegiem czasu tu i ówdzie próbowano serowarstwa, przenosząc na grunt polski najczęściej słabe wzory niemieckie. Wyrabiano przeważnie maziowe sery miękkie pod rozmaitemi nazwami, jak *deserowe*, *cegiełkowe*, *śmietankowe*, niekiedy nadużywając dobrej sławy zagranicznych serów, jak *brie i camembert*, gdyż prócz nazwy nie miały one nic wspólnego z produktem oryginalnym. Serowarstwo takie, pod względem technicznym nader łatwe, stworzyć można na zawołanie, byleby znaleźli się odbiorcy na jego nietrwałe płody. Nie chcąc podzielić losu efemerydy, musi ono mieć oprócz nich szybką i łatwą komunikację, a nawet wtedy nie może ono przybrać szerszych rozmiarów, gdyż produkta jego pozbawione są zalet, jakich wymaga się od solidnego towaru eksportowego. Sporo przykładów serowarstwa tego pokroju mieliśmy w b. zaborze pruskim i austrjackim, podobne zaś próby na Mazowszu, za czasów rosyjskich przedsięwzięte, skończyły się zupełnem fiaskiem.

W krajach oddawna serowarstwem się zajmujących nikt odrazu nie wskazał właściwego kierunku przeróbki i nikt odrazu nie ustalił i nie udoskonalił gatunku. Czy to chodzi o dzisiejszy ser ementalski, czy parmezan lub ser edamski, to wynik pracy i doświadczenia wielu pokoleń serowarskich, a w nowszych czasach także wynik nauki. I gatunki serów mają swoją historję ewolucji.

W dawnych czasach, gdy tajemniczość tłumaczono sobie czarami i zabobonem, gromadzenie i należyte powiązanie wyników doświadczenia kosztowało wiele. Całe szczęście, że konsument był mniej wybredny, niż dzisiaj, w podobny sposób, jak my podczas wojny.

Z takiego trudu i mozołu wielu pokoleń serowarskich wyłaniały się i przybierały wyraźne kształty i kierunki serowarskie, t. j. wytworzenie się głównych typów i gatunków. Nader ciekawa jest historja doskonalenia się fabrykacji parmezanu, sera ementalskiego, edamskiego i innych. Wielce znamiennym jest ten rys, że w dawnych wiekach dążono do ujednostajnienia produkcji, jak i dziś w krajach wybitnie serowarskich, z czego wyrastała dla producenta niejedna korzyść tak pod względem handlowym, jak i bakterjologicznym. Tymczasem w krajach, nie znających tradycji serowarskiej, w nowszych czasach popadano zwykle w szkodliwą manję oryginalności. Nie stworzono nic nowego, chyba mnóstwo nazw fantastycznych, barwnych etykiet i chaos w nomenklaturze. W rzeczywistości w serowarstwie jest mało gatunków typowych, wyróżniających się między sobą odrębnemi cechami. Serowarstwo, to przemysł fermentacyjny, dziś przeważnie jeszcze zależny od normalnej mikroflory mleka i otoczenia, a te ważne czynniki usuwają się z pod władzy wynalazców. To też większą korzyść odnosi się, skierowując wysiłki ku poprawie higjenicznej wartości mleka i ku doskonaleniu zabiegów technicznych, zmierzających do ujednostajnienia całej produkcji. Jest to stokrotnie większa sztuka, niż obmyślanie nowej nazwy dla samoczynnie gliwiejącego kawałka sernika. Niech to nam będzie przestrogą, że w krajach, o pstrokaciźnie „gatunków“ nieokreślonego pokroju, serowarstwo pozostało na niskim poziomie, nie zdobyło się na produkt sposobny do wywozu poza granice, lecz służy wyłącznie do zaspokojenia niewybrednego konsumenta wewnątrz kraju. Natomiast kraje, w których serowarstwo stanowi ich podstawę gospodarczą, jest mało i to pokrewnych gatunków, zato jednolitych i nadających się do masowego wyrobu, co jest jednym z kardynalnych warunków zdolności eksportowej.

Na wytworzenie się typowych gatunków serów w rozmaitych krajach wywarły niezaprzeczenie swój wpływ następujące czynniki:

1. Warunki przyrodzone: klimat, gleba (pasza), mikroflora otoczenia, normalna infekcja mleka i serów.
2. Warunki komunikacyjne.
3. Warunki gospodarcze.

4. Poziom kulturalny narodu.
5. Upodobanie konsumenta, łatwość zbytu.

Ramy niniejszego artykułu nie pozwalają na szczegółowe omówienie wpływu i oddziaływania wymienionych czynników na rozwój serowarstwa i ugruntowania się gatunków serów.

Wystarczy tu kilka uwag, które rzecz poniekąd objaśnią. Otóż zdrowy rozwój serowarstwa wymaga pewnego nadmiaru czystego i zdrowego mleka, pozostającego po zaspokojeniu konsumcji. Przeróbka tego mleka na sery musi się lepiej opłacać, niż na masło, gdyż wyrób serów wymaga większego nakładu pracy i kapitału, wreszcie połączony jest z większem ryzykiem. Każda gałąź serowarska wymaga zdrowego i czystego mleka, a gatunek powinien być dostosowany do normalnej mikroflory mleka i otoczenia.

Szwajcar nauczył się od wieków odpowiednio żywić i pielęgnować krowy, obchodzić się z mlekiem i dostosować do tego mleka metody przeróbki.

Przysłowiowa holenderska czystość jest jedną z głównych podwalin wspaniałego rozwoju serowarstwa holenderskiego, a kto wie, czy z przymusu czystego obchodzenia się z mlekiem nie wyrosła skłonność do ochędóstwa na każdym kroku, nietylko w stajni i serowni. Brie i camembert, byleby mu dać odpowiednią strukturę i kwasowość, wynikającą z działalności odpowiednich bakteryj kwasu mlekowego, otrzymuje swe gatunkowe piętno z łaski przyrody, bo dzięki lokalnej florze drobnoustrojowej, żyjącej w tamtejszym klimacie, więc mykoderm, białych pleśniaków i rozrzedzających bakteryj czerwieni. Nieraz zachwycałem się w Normandji wybornym smakiem kwaśnej śmietany i masła z niej wyrobionego w zwykły sposób domowy. Śmietanę przechowywano w zimie przez kilka dni bez osobliwego pielęgnowania, a przecież otrzymywano z niej wspaniałe masło „Issigny“.

Piękne to dary przyrody. Jakie dary przyroda sypie nam z rogu obfitości, kto tam wie. Wszak nie znamy jeszcze normalnej flory naszego mleka w rozmaitych okolicach Polski. Wiemy np., że gdzie najbrudniej ludność obchodzi się z mlekiem, tam w niem zjawiają się dobrotliwe, niewybredne laseczniki kwasu mlekowego, odmiany bact. bulgaricum (huślanka, kołotucha) i chronią to mleko od gnicia obfitością wytworzonego kwasu mlekowego.

Chociaż w praktycznem serowarstwie nie zna się tych małych gości, między nimi miłych i nieproszonych intruzów, którzy nam niemało kłopotu sprawiają, to przecież poznajemy ich przemożne wpływy po tem, jak nam się sery udają. A udawać się one będą tem lepiej, im więcej znajdzie się w nich, czy też na ich powierzchni, istot nam pożytecznych. Wynik będzie tem wspanialszy, gdy na szczęśliwy dobór bakteryj wpływać będzie klimat, pasza, staranność ludności, wreszcie nasza umiejętność stworzenia w sam raz utrafionego środowiska, t. j. odpowiednio przygotowanej masy serowej. Gdy te okoliczności powtarzać się

będą stale, bez wielkich różnic i odchyleń, otrzymamy wtedy pod względem bakterjologicznym trafnie dobrany gatunek sera. Wtedy nie potrzebujemy mocować się z przyrodą, lecz możemy korzystać z jej bezpłatnych usług.

Taką to drogą obserwator dochodzi do wyboru odpowiedniego gatunku sera. Poznanie cudnego świata misternych tajemnic i życia pracowitych drobnoustrojów-chemików, wysnucie praktycznych wniosków i wskazówek należy już do zadań nauki, która w nowszych czasach i serowarstwu oddała wiele cennych usług. (C. d. n.).

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Od Administracji.

Zwraca się uwagę Szan. Prenumeratorów, że ze względu na małe sumy, a zbyteczne koszta, nie pobieramy prenumeraty kwartalnej za zaliczeniem pocztowem, tem więcej, że zamawiający często nie wykupują przesyłki. Prosimy przedpłatę przesyłać przez P. K. O. lub przekazem.

Narady mleczarskie w Warszawie. Z inicjatywy Zjednoczenia Związków Spółdzielni Rolniczych odbędą się dnia 23 b. m. narady mleczarskie w sprawie ustalenia programu działalności na najbliższy okres, a to w świadomości, że rozwój mleczarstwa w Polsce zapowiada się dość pomyślnie i winien odbywać się po linji największego pożytku.

Porządek dzienny obrad jest następujący:

1. Kierunek mleczarstwa.
2. Propaganda.
3. Czasopisma fachowe.
4. Pozyskanie nowych sił.
5. Organizacja szkolnictwa.
6. Sprawa urzędu do walki z lichwą i spekulacją.
7. Wnioski uczestników.

Wystawa wsi polskiej w Liskowie. O brakach i niedomaganiach życia wsi naszej wszyscy dobrze wiedzą. Aż do znudzenia słyszymy stale w kółko, „że jest źle, że jesteśmy jeszcze bardzo daleko w dziedzinie rolnictwa, oświaty, urządzeń społecznych i gospodarczych wsi naszej". Krytyków jest wielu, krytyki dużo, lecz sama krytyka nie poprawi jeszcze sprawy, nie usunie niedomagań życiowych.

Chcąc wydobyć wieś z odmętu zacofania, trzeba rozpocząć twórczą pracę. Do pracy tej muszą stanąć wszyscy. Jąć się jej muszą rolnicy, pracujący na własnych warsztatach, młodzież ze szkół rolniczych, oraz ci, którzy chociaż nie są rolnikami, lecz rozumieją potrzebę podniesienia materjalnego i duchowego poziomu wsi polskiej.

Dopóki waluta markowa spadała, praca taka napotykała na duże trudności, nie mogła więc być prowadzona z takiem natężeniem, jak tego potrzeba.

Nadszedł jednak czas, że można ją podjąć na trwałych podstawach, pozwalających pracę i energję jednostek, jak ziarnko do ziarnka skupiać i składać, aby wyrastały dzieła pożyteczne ludziom i Ojczyźnie.

Niech więc od gminy do gminy, od wsi do wsi rozbrzmiewa hasło wzywające do czynów. Dosyć krytyki, dosyć narzekań. Wiemy wszyscy, że jest źle, otrząśnijmy się więc z odrętwienia i zacznijmy twórczą pracę.

Jesteśmy w takiem szczęśliwem położeniu, że nie potrzebujemy się już całkowicie uciekać do wzorów obcych. Już niemal w każdym powiecie mamy we wsiach takie lub inne instytucje społeczno gospodarcze i oświatowe, które mogą niejednemu służyć, jako zachęta i wzór. A wśród licznych wiosek i siół naszych na czoło wysuwa się w powiecie kaliskim Lisków, jako wieś wzorowa. Różnorodność organizacyj społecznych i gospodarczych w Liskowie, sprawia, że każdy kto do tej wsi przyjedzie, czerpie w niej, jak ze skarbnicy zachętę i naukę do swej przyszłej pracy.

Lisków przed wojną był na ustach wszystkich działaczy społecznych, wielu światłych rolników odbywało tu pouczające wycieczki. Nawet obcy zwiedzający Polskę zachwycali się Liskowem. Każdy więc kto dziś rozpoczyna pracę społeczną, powinien zwiedzić Lisków. Aby uprzystępnić poznanie Liskowa i dać jednocześnie zwiedzającym jaknajwięcej korzyści, ks. kanonik Bliziński, oraz prezes Kółka Rolniczego w Liskowie A. Piątkowski rzucili projekt urządzenia w Liskowie w 1925 r. wielkiej wystawy wsi polskiej, na której mają być zebrane wszystkie prace dotyczące oświaty, rolnictwa, hodowli, spółdzielczości, przemysłu ludowego i urządzeń społecznych wsi z całej Polski. Byłyby to cenne skarby, dla których Lisków jest najświetniejszem tłem.

Projekt ten należałoby poprzeć jaknajusilniej. Pomoc w urzeczywistnieniu tego planu winny okazać czynniki miarodajne i społeczeństwo. Urządzeniem najliczniejszych wycieczek winnyby się zająć organizacje rolnicze i instruktorzy rolni. Zniżki kolejowe umożliwiłyby odbycie wycieczek najszerszym masom rolników, młodzieży szkolnej i członków różnych organizacji pracujących na wsiach.

Korzyści urządzenia wystawy będą ogromne, znaczenie wystawy dla wsi i działaczy społecznych, tak doniosłe, że dowodzić nie trzeba.

Jeszcze jedna przyczyna zachęcać winna do urządzenia wystawy wsi polskiej w Liskowie. Jak wiadomo, w czerwcu 1925 r. ma się odbyć w Polsce Międzynarodowy Kongres Rolniczy, na który przyjadą przedstawiciele rolników różnych krajów. Czyż nie korzystnem będzie dla Polski pokazanie naszym gościom

tej wystawy w Liskowie, jako świadectwa żywotności ludu polskiego.

Należy więc jaknajusilniej poprzeć inicjatywę urządzenia wystawy wsi polskiej rzuconej przez Liskowiaków.

Wypłata zaliczeń kolejowych za pośrednictwem P. K. O. Ponieważ sfery przemysłowo-handlowe zainteresowane w szybkim obrocie zaliczeń kolejowych nie są należycie poinformowane o możliwości wypłaty pobranego zaliczenia za pośrednictwem Pocztowej Kasy Oszczędności, podajemy poniżej sposób i warunki wypłat tych za pośrednictwem P. K. O.

Nadawca może żądać, by stacja przeznaczenia przesłała mu zaliczenie, pobrane od odbiorcy przekazem pocztowym, lub za pośrednictwem Pocztowej Kasy Oszczędności. Jeżeli nadawca zażąda, by stacja przeznaczenia wypłaciła pobrane zaliczenie przekazem pocztowym, lub za pośrednictwem P. K. O., powinien on dołączyć do listu przewozowego należycie wypełniony przekaz pocztowy, zaopatrzony znaczkami pocztowemi odpowiedniej wartości, wzgl blankiet P. K. O., zaznaczając dołączenie tych dokumentów w odpowiedniem miejscu listu przewozowego. Kwoty zaliczeniowe wykazane na blankietach pocztowych powinny się zgadzać z takimiż kwotami wskazanemi na listach przewozowych, gdyż w przeciwnym razie blankiety pocztowe zwróci się nadawcy celem dołączenia innych.

Jeśli nadawca zastrzeże wypłatę zaliczenia za pośrednictwem P. K. O. osobie trzeciej, powinien na odcinku blankietu, oznaczonym nagłówkiem „dowód odbioru", bezpośrednio pod miejscem przeznaczonem na wpisanie kwoty, albo też na odwrotnej stronie odcinka umieścić uwagę: „na rachunek (nazwisko nadawcy)".

Nadawca może żądać zawiadomienia, z jakiego tytułu wpłacono kwotę na jego rachunek. W tym celu powinien nalepić na odwrotnej stronie „dowodu złożenia", odpowiedni znaczek pocztowy.

(Izba Przem.-Handl. w Poznaniu).

Kiszonka włoska. Prof. M. Gorini już od 1904 r. przeprowadzał badania nad poprawą przyrządzania kiszonek drogą nadzoru flory bakteryj. Wymieniony badacz stwierdził zależność fizjognomji bakteryjnej kiszonki od flory bakteryjnej materjału, którego użyto do jej przyrządzenia. Kiszonki, w których mają przewagę bakterje kwasu mlecznego, udają się najlepiej: konserwują się długo, nie wydzielają ostrego zapachu i można ich użyć z korzyścią w produkcji mleka, choćby dla serowni przeznaczonego. Gdy natomiast brak bakteryj kwasu mlekowego, to spotyka się bakterje kwasu masłowego, gnilne i wydzielające gazy, które są pod każdym względem niebezpieczne. Chcąc otrzymać odpowiednią kiszonkę, należy paszę nieco podsuszyć, w szczelnych dołach silnie przyprasować (na 1 m^2 1000 kg ciśnienia), aby w ten sposób, jak tylko możliwe, ograniczyć dostęp powietrza i podniesienie się temperatury.

Metoda prof. Goriniego coraz więcej rozpowszechnia się nietylko we Włoszech, ale także w Stanach Zjednoczonych Półn. Ameryki pod nazwą „the italian method of ensiling", gdzie stwierdzono przy zastosowaniu włoskiej metody znacznie lepsze wyniki, niż użyciu zwyczajnych sposobów, używając materjału mokrego i przegrzanego.

„Le Lait" Nr. 37, 1924.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 11/XI. Masło deserowe wyborowe do 4·70 zł. Masło stołowe do 4·45 zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 205 zł. Mleko w hurcie za litr 0·36 zł.

Łódź 10/XI. Masło śmietankowe Ia 3·80 zł.

Lublin —

Poznań 13/XI. Masło Ia hurt loco mleczarnia 4·— do 4·20 zł. Tendencja słaba.

Kraków 13/XI. Masło deserowe Ia 4·40 zł. loco mleczarnia. Tendencja utrzymana.

Lwów —

OGŁOSZENIA.

Nakładem Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.
Odpowiedzialny redaktor Jan Licznerski. Z drukarni J. A. Pelara w Rzeszowie.